

# Tort czekoladowy z ażurkami

Tort czekoladowy z elegancką dekoracją

ok. 12 - 14 porcji

 średni

 60 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

100 g czekolady gorzkiej  
400 g mąki  
0,5 łyżeczki Sody oczyszczonej Dr. Oetkera  
1,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
380 g cukru  
1 szczypta soli  
170 g masła  
3 szt. jajek  
1,5 szkl. wody (ciepłej)

### Masa:

1000 ml śmietanki 36% tł.  
2 opak. Masy śmietanowej śmietankowej Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

1 opak. Blasku pereł Dr. Oetkera  
1 opak. Ażurków z czekolady deserowej Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Spody dwóch okrągłych form o śr. 21 cm wyłóż papierem do pieczenia. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej, wystudź. W dużej misce wymieszaj mąkę, sodę, proszek do pieczenia, cukier i sól. Stopniowo dodawaj masło i po jednym jajku, miksując mikserem na wolnych obrotach, następnie dodaj ciepłą wodę, nadal miksuj aż składniki się połączą. Na końcu dodaj roztopioną i ostudzoną czekoladę. Ciasto nałóż po połowie do przygotowanych form.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**  
**Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.**

Gdy ciasto będzie gotowe wyjmij je z foremki i odstaw do wystudzenia. Po wystudzeniu, każde ciasto przekrój na połowę, by w sumie powstały 4 blaty tortu.

## 3 Masa:

Schłodzoną śmietankę ubij mikserem, pod koniec ubijania dodaj masy śmietanowej i ubijaj na małych obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji.



4 Dekorowanie:

Czekoladowe blaty ciasta przełóż masą śmietanową. Boki tortu udekoruj masą nakładając ją łopatką od dołu ku górze, wyrównaj. Tort wstaw do lodówki na co najmniej 1 h. Przed podaniem tort udekoruj złotymi perełkami oraz ażurkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Tort można również przygotować wykorzystując Biszkopt Dr. Oetkera połączony z kakao. Dokładny przepis znajdziecie Państwo na opakowaniu produktu.

